

Linguines aux Épinards et Pleurotes, Rondelles de Saucisse Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- EPINARDS	400g frais
- ECHALOTE(S)	1
- PLEUROTE(S)	250g
- SAUCISSE(S)	4 de campagne
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- NOIX DE CAJOU	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'échalote.
- Nettoyez et coupez en lamelles les pleurotes.
- Coupez les saucisses en rondelles de 2 cm.
- Faites griller à sec le mélange de pignons de pin et de noix de cajou légèrement concassées. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante le temps nécessaire. Egouttez. Huilez et réservez.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites étuver les pousses d'épinards dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Lorsqu'ils sont réduits, réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites suer les échalotes puis ajoutez les lamelles de champignons. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Intégrez-y les épinards puis ajoutez la crème. Rectifiez l'assaisonnement.
- Entre temps, faites griller les tronçons de saucisse dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez la saucisse grillée au mélange épinards-champignons.
- Servez les pâtes nappées de cette sauce et viande. Ajoutez un peu de pignons de pin et noix de cajou. Saupoudrez de parmesan.